

**План мероприятий**  
по организации питания в МБДОУ с.Челядиново  
на 2023 – 2024 учебный год

№ пп	Мероприятие	Сроки	Исполнители
<b>Организационная деятельность</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2023-2024 учебный год.	Август 2023	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ на 2023-2024 учебный год	Июль - август	Ответственные за организацию питания
3.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	Август - сентябрь	Заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Медицинский работник, завхоз
5.	Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	Завхоз
6.	Замена и приобретение посуды для пищеблока.	По мере необходимости	Завхоз
<b>Взаимодействие с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	Ежедневно	Воспитатели, помощники воспитателей
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье (уголки для родителей).	1 раз в месяц	Воспитатели
4.	Анкетирование родителей «Оценка качества питания в ДОУ»	Май	заведующий
5.	Участие родительской общественности в контроле по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	По плану производственного контроля за организацией питания в ДОУ	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ

<b>Взаимодействие с сотрудниками</b>			
1.	Проверка знаний требований СанПиН у сотрудников пищеблока	Декабрь	Медицинский работник
2.	Проведение консультации для помощников воспитателей на тему:	Ноябрь	Медицинский работник
	«Организация процесса питания».		
3.	Тематический контроль «Состояние работы по организации питания детей».	Январь	Заведующий
4.	Производственное совещание: «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» Отчет «Контроль за организацией питания детей в группах»	Февраль	Заведующий
<b>Взаимодействие с воспитанниками</b>			
1.	Выставка детского творчества из овощей и фруктов	Сентябрь	воспитатели, родители, дети,
2.	Цикл бесед «Здоровое питание» (правила здорового питания)	1 раз в месяц	воспитатели
<b>Контролирующая деятельность</b>			
1.	Контроль за поступлением продуктов питания в ДОУ: - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания; - наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации); - наличие промышленных ярлычков на кисломолочную продукцию, молоко; - правильность и своевременность поступления сертификатов качества; оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ, повар

2.	Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий: - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; - тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим.	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ, повар
3.	Особенность приготовления блюд детского питания: - оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд); - контроль за	Ежедневно	Бракеражная комиссия, повар

	правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.		
4.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока: - обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах; - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи; - оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения; - организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; - организация и качество мытья кухни; - соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов; - соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.	1 раз в неделю	Комиссия по производственному за контролю организацией питания в ДОУ

5.	Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм: - наличие утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт; - правильность составления менюраскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд; - контроль за выполнением суточного набора продуктов; - подсчет калорийности и соблюдения норм питания; - коррекция питания соответственно фактическому количеству детей; - соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; - контроль наличия остатков - соблюдение технологического процесса.	Ежедневно	Бракеражная комиссия, повар
6.	Контроль за организацией приема пищи: - соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока; - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); - условия приема, сервировка столов, культура приема пищи; - соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук) - объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи - организация и соблюдение питьевого режима.	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ
7.	Подведение итогов работы за 2023 - 2024 учебный год	Июнь	Общее собрание трудового коллектива
<b>Взаимодействие с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	Ежеквартально	завхоз
2.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	Ежедневно	Заведующий, Завхоз, повар, медицинский работник